48e Année. — N° 23. 7 Juin 1931.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — A propos d'un vote contre le vinage émis par la Société centrale d'Agriculture de l'Aude ; — L'alcool de betteraves dans les vins de liqueur ; — Pour encourager la culture du tabac en Algérie ?. 537
L. Degrully. — A propos de l'Enseignement agricole post-scolaire 539
N*. — Tableau de l'Ecoulement des alcools (fin avril 1931) 541
Arthur Cadoret. — Le sulfatage des grappes 542
Pierre Larue. — En Basse-Alsace 543
Gaston du Lac. — Critique de l'article premier du projet de Statut viticole..... 544
E. Moatti. — Comment éviter la crise viticole ? 545
R. Bichet — Traitement d'hiver contre la pyrale en Beaujolais 546
Partie Officielle. — Convention franco-italienne..... 551
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Congrès 1931 des Ingénieurs agricoles. — Congrès national de la vigne et du vin à Dijon. — XVe foire de Bordeaux. — Le centre d'apprentissage de bergers. — Ecole d'agriculture « Charlemagne ». — Station œnologique de Bourgogne. — Ecole d'agriculture de l'Oisellerie 552
Bibliographie. — En attendant le Statut de la concentration des moûts, par V. Miroir-Malvezin. — L'emploi du purin en France et en Allemagne, par Albert Maupas. — Aux amateurs de jardinage. — Maladies des volailles 554
Chemis de fer.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

A propos d'un vote contre le vinage émis par la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude

J'ai sous les yeux le compte rendu de la réunion, tenue le 11 mai, par la Société Centrale d'Agriculture de l'Aude, séance au cours de laquelle fut discuté le Statut de la Viticulture.

La Société d'agriculture de l'Aude m'ayant fait l'honneur, il y a longtemps déjà, de m'inscrire parmi ses membres, je m'en autorise pour écrire ce que j'aurais pu dire si j'avais assisté à cette réunion :

Mes chers collègues, parmi les « résolutions » que vous avez adoptées, il en est une qui me paraît indésirable et même dangereuse, c'est celle-ci :

La Société.....

« *Repousse à l'unanimité tout projet de vinage à la cuve et par conséquent l'amendement de M. de Rodez-Bénavent qui permettrait à l'alcool provenant des vins mauvais ou de vins indésirables, de retrouver le prix maximum du degré-vin et constituerait, en conséquence, un encouragement à la production de ces vins dont on veut au contraire empêcher la production* ».

Je n'ose invoquer ici les sentiments de solidarité, de fraternité qui

pourraient unir tous les viticulteurs, car cela pèse bien peu lorsque sont en jeu d'importants intérêts pécuniaires.

Je me contenterai de dire aux inspirateurs de cette résolution :

L'arme que vous voulez forger contre des vins indésirables est à deux tranchants, et elle pourra, un jour ou l'autre, frapper n'importe lequel d'entre vous.

Supposez — cela arrive — que l'un d'entre vous, à la suite de violentes attaques de mildiou, de cochylis..... perde la moitié de sa récolte — et que l'autre moitié — cela peut encore arriver — soit composée de vins anormaux et qu'il va être obligé de distiller.

A ce propriétaire, déjà à moitié ruiné par suite d'intempéries, dont il n'est que la victime, vous dites :

Nous te défendons de revaloriser l'alcool que va produire ta demi récolte ; tu le vendras à l'Etat, à un prix de misère Nous ne voulons pas que tu puisses atténuer ta perte.

Des pluies persistantes au moment des vendanges peuvent produire des résultats aussi désastreux en provoquant la pourriture — on peut n'avoir à ramasser que des vendanges boueuses, surtout dans les plaines — et même dans l'Aude, il y a des vignes en plaines.

Voilà tout ce que je voulais dire, et je n'insiste pas.

L'alcool de betteraves dans les vins de liqueur

Le scandale continue... cette année encore, c'est avec de l'alcool d'industrie que l'on va viner nos vins de liqueur, mistelles, apéritifs, etc.

L'*Officiel* vient, en effet, de publier l'avis suivant : fixant le prix de cession des alcools d'industrie aux usagers dits privilégiés :

Le prix de vente des alcools aux industries déjà admises au bénéfice des cessions est fixé :

1° A 1.000 francs l'hectolitre à 100 degrés, marchandise nue, prise chez le distillateur, lersque l'alcool sert au vinage ou au mutage des vins en vue de la préparation des vins de liqueur, vins médicamenteux, vermouths, mistelles et autres produits assimilés, pour la consommation intérieure ;

2° A 600 francs l'hectolitre à 100 degrés, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des vinaigres pour la consommation intérieure ;

3° A 500 francs l'hectolitre, lorsque l'alcool est utilisé à la fabrication des produits de parfumerie, des produits chimiques ou pharmaceutiques, etc., à l'exception des vins médicamenteux pour l'intérieur ;

4° A 250 francs l'hectolitre lorsqu'il est destiné à être exporté en nature ou lorsqu'il sert à préparer pour l'exportation des spiritueux composés (liqueurs, amers, bitters, vermouths, quinquinas, vins de liqueur, produits chimiques, pharmaceutiques, de parfumerie, etc.) des vinaigres ou des eaux-de-vie à 66 degrés et au-dessous ;

5° A 210 francs l'hecto lorsqu'il est employé à fabriquer des produits pour l'extérieur ou l'intérieur, dans les cas, où, étant exonéré du droit consommation, il n'est soumis qu'au paiement de la taxe de statistique.....

Et l'on s'étonne, après cela, que nos vins de liqueur soient durement concurrencés par le Porto qui, lui, est exclusivement préparé avec des alcools de vin !

On ne saurait prétendre que l'alcool vinique fait défaut car, à fin avril, le stock d'alcools libres s'élevait à 1.575.338 hectolitres sur lesquels on pourrait prélever sans difficulté les 140.000 hectol. nécessaires aux muteurs.

Pour encourager la culture du tabac en Algérie ?

L'Algérie produit d'excellents tabacs, et cette culture pourrait, dans les terres arrosables, remplacer la vigne, dont on voudrait arrêter l'extension.

C'est sans doute pour atteindre ce but que notre Gouvernement vient de s'engager à acheter chaque année, *à la Grèce*, pour 15 millions de francs de tabac ! !!

On ne saurait trop admirer cette intelligente façon de contribuer à la solution de la crise viticole !

L. Degrully.

A PROPOS DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

POST-SCOLAIRE

(*Lettre ouverte à M. Victor Boret, ancien ministre de l'agriculture*)

Vous venez, M. Boret, de déposer une proposition de loi tendant à accorder des récompenses et, notamment, la décoration du Mérite Agricole aux instituteurs qui auront obtenu les meilleurs résultats dans l'enseignement agricole post-scolaire. Des récompenses (primes) seraient également attribuées aux élèves lauréats de concours annuels. Et vous ajoutez :

« La distribution des récompenses devrait être entourée d'un grand éclat ; elle serait réellement la fête solennelle de l'agriculture. On laisserait à chaque département le soin d'organiser cette solennité dans son cadre propre, avec ses éléments particuliers. Ce serait en même temps une fête régionaliste où l'amour de la terre et du village se confondrait avec l'amour du pays. »

Votre idée, M. Boret, pour n'être pas tout à fait nouvelle, n'en est pas moins bonne.

Je dis qu'elle n'est pas nouvelle, parce que déjà elle était appliquée, il y a quelque 6 ou 7.000 ans... par les chinois, qui com-

blaient d'honneurs les « majors » des cours d'agriculture, et les promenaient, en un char triomphal, à travers la cité au milieu des acclamations de la foule !

Notez encore que le laboureur qui s'était distingué dans son art pouvait être créé mandarin et jouir de toutes les prérogatives de la noblesse.

Mais ce n'est pas pour rappeler de vieux souvenirs que j'écris cette lettre.

Que seront les récompenses que vous envisagez ? Des primes ? De quelle importance ?

Permettez-moi une suggestion. Au lieu d'une somme d'argent qui serait plus ou moins bien employée, pourquoi ne donnerait-on pas aux meilleurs lauréats... de la **Terre**, *un* **Champ**, *qui arrondirait leur petit domaine s'ils sont déjà propriétaires, ou serait l'amorce de nouvelles fertiles propriétés, s'il s'agit de simples ouvriers agricoles.*

De ces champs, les lauréats auraient immédiatement la **jouissance**, *ils en deviendraient* **propriétaires** *à l'âge de 25 ans, par exemple, s'ils étaient restés attachés à la terre.*

Il y a presque partout, actuellement, des terres qui n'attendent que des bras pour les travailler.

De l'argent ? L'Etat (sur les fonds du pari mutuel), les départements, certaines communes même qui possèdent d'important « communaux » pourraient contribuer à la dépense.

Et aussi, ne trouverait-on pas certains grands propriétaires disposés à céder gratuitement quelques lopins de terre pour participer à cette œuvre éminemment utile : le maintien à la terre de la population rurale.

Peut être se rencontrerait-il encore quelque philanthrope, émule de la famille Cognacq, pour aider à la réalisation d'un tel projet.

Dans les pays de montagnes déboisés, il y a des dizaines de milliers d'hectares abandonnés. Au cours de Congrès de l'Arbre, j'ai entendu conseiller de faire planter **un** arbre par chaque enfant des écoles.

Quelle plaisanterie ! Je voudrais qu'on leur fit planter ou semer chacun un hectare de bois ou de forêt, qui deviendrait leur propriété dans les mêmes conditions que ci-dessus.

Je m'abuse peut-être, mais je crois que la solution que je vous soumets serait plus efficace que tous les boniments — passez-moi l'expression — que l'on sert à chaque instant aux agriculteurs dans les discours qui clôturent les banquets agricoles.

L. Degrully

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux sept premiers mois des campagnes 1930-1931 (Avril 1931)

CAMPAGNE 1929-1930		1930-1931		1929-1930	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL rovenant de la Distillation	Vins	«	96.340	»	229.765
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	203.939	»	296.217
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	180.019	»	474.197
	Fruits autres que les précédents	»	25.392	«	29.678
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	16.347	»	16.241
	Substances farineuses	531	»	676	»
	Betteraves	1.538.741	»	1.076.161	»
	Mélasses	456.010	»	306.244	»
	Autres substances	7.276	»	10.666	
	Totaux	2.002.558	522.037	1.387.747	1 046.098
TOTAL DE LA PRODUCTION		2.524.595		2.433.845	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		75.026		74.066	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		210.796		259.661	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1930	libres	1.467.739		»	
	réservés à l'Etat	494.314		»	
Stock 1929	libres	»		1.211.363	
	réservés à l'Etat	»		340.086	
TOTAL DES RESSOURCES		4.772.470		4.319.021	

LE SULFATAGE DES GRAPPES

Les nombreuses lettres ou articles publiés par la presse au sujet du mildiou, montrent qu'il y a presque autant de méthodes de traitement que de viticulteurs. On conçoit, dans ces conditions, combien il sera difficile d'arriver à une standardisation des traitements.

Tout de même, au milieu des milliers de théories présentées, il doit y en avoir une supérieure à toutes les autres par les résultats réalisateurs donnés. Cette méthode existe, l'ayant exposée ici même, fin août dernier, dans toute sa simplicité et contre laquelle on n'a pu élever que des objections de détail, étant donné du reste qu'elle a fait ses preuves dans 50 départements viticoles que nous avons visités en juillet et août derniers. Que les lecteurs « du *Progrès Viticole* » veuillent bien donc relire notre article qui reste, depuis cette époque, absolument confirmé par tous les praticiens vignerons des Hautes et Basses-Alpes, comme ceux de la Haute-Garonne, Gironde, Charentes, etc., etc.

* * *

Le mildiou attaque feuilles et grappes. Le traitement doit atteindre les deux.

Sur une vigne faible à raisins découverts, les sulfatages sont préservatifs — traitements parfaits — leur action étant égale sur feuilles et grappes.

Sur une vigne *vigoureuse*, à raisins cachés par le feuillage, les feuilles reçoivent 95 o/o à 100 o/o de la bouillie, alors que les grappes *qui donnent le vin*, n'ont pour leur part que 0 à 5 o/o.

Il ne s'agit donc plus de traiter de la Noël à la Toussaint, - 12 à 20 fois — mais de préparer la vigne à recevoir la bonne pulvérisation cuprique touchant à la fois toutes les parties vertes vulnérables.

Pour cela et dans nos conférences tous les auditeurs vignerons ont accepté ou reconnu exacte notre thèse réalisatrice qui est bien simple :

1° Découvrir les grappes dès le 2me sulfatage par :

A) effeuillage (à la main) léger autour des grappes (2 à 3 feuilles).

B) Rognages latéraux à la cisaille à hauteur des grappes *seulement*.

C) Epamprage très rigoureux.

2° Pour l'avenir :

D) donner la préférence aux porte-greffes Riparia et Berlandieri, plus fructifères que vigoureux.

E) Modifier la taille en gobelet fermé, pour répartir le même nombre de coursons sur « *une forme éventail* ».

Pour les cordons, espacer les coursons de 0,20 et épamprer.

Le cordon — dit Sylvoz — en pays chauds et terres profondes constitue un mode de taille qui facilite l'action des traitements anticryptogamiques, tout en assurant une production de 80 à 150 Hl. à l'hectare. Malheureusement cette taille exige fils de fer et pieux en bois.

Quels que soient les modes de taille adoptés, l'épamprage est une opération à préconiser, parce que des plus utiles.

* * *

Pour répondre à ceux qui ne peuvent ou ne veulent rien innover, nous ajouterons cependant un dernier conseil !

Le jet Rillez, importé d'Amérique en France en 1884, a rendu certainement de très grands services à la viticulture française. On est en droit de dire qu'il est étrange que ce jet qui projette la bouillie selon l'expression du professeur Viala « en tulipe tournante » soit toujours resté dans sa forme primitive. Si ce jet est propre au traitement des feuilles, il est par contre très mal conçu pour le traitement des grappes, lorsque ces dernières sont au centre des souches et bien masquées par une abondante végétation ! Ce jet projette les liquides dans le prolongement de son axe, et même en le passant au centre du feuillage, il ne saurait jamais atteindre que les grappes « avant ». Le travail serait amélioré en traitant par un aller et retour qui serait encore insuffisant, tout en rendant le travail long et par conséquent très coûteux.

Pour obtenir un travail parfait de défense avec « les pulvérisateurs à dos », il faut absolument arriver au « jet sphérique » qui, passé à l'intérieur des souches, « mitraillera » les grappes en deux secondes, et dans tous les sens. La technique rapide des sulfatages s'effectuera alors par deux ouvriers. L'un fera la surface extérieure avec un appareil Rillez, et l'autre fera les grappes avec un pulvérisateur à jet cylindrique.

*
* *

Dans ces conditions, on est en droit d'exécuter des traitements susceptibles de préserver feuilles et grappes, même dans des mauvaises années, c'est-à-dire — chaudes et pluvieuses —.

Malheureusement, de même que nous avions demandé, il y a 16 ans, les sulfateuses automobiles non encore en action ; il faudra probablement attendre de longs lustres — le jet sphérique — cependant indispensable à la viticulture.

*
* *

Quant à ceux, qui, peut-être de bonne foi, insinuent que les grappes les plus cachées sont protégées du mildiou ! ! Je réponds à leur façon ! oui ! tout individu en temps de pluie se mouille beaucoup plus avec un parapluie que son voisin qui arpente la campagne avec une canne.

Arthur Cadoret.

EN BASSE-ALSACE

Si la Haute-Alsace est le pays du vin, la Basse-Alsace est celui de la bière. Et on en boit beaucoup, en particulier dans les tavernes de Saverne, vieux carrefour international appelé par les latins « tabernae » et que les gothiques prononcent zaabeursin.

Dans un dépôt d'épicerie, nous relevons les prix suivants pour le vin au détail :

Vin rouge 8°...	2 fr. 30 le litre	Vin blanc 9°.....	2 fr. 70 le litre
— 9°...	2 fr. 70 —	Alsace (Ht-Rhin) 10°5.	3 fr. 70 —
— 10°5..	3 fr. 10 —	Bami rouge.....	2 fr. 80 —
Algérie 11°5..	3 fr. 55 —	Bami blanc.....	3 fr. 25 —

« Mon vin : 4 fr. 75 le litre

Cette « série de prix » comporte plusieurs remarques.

D'abord que les vins de faible degré sont moins prisés qu'on ne le dit puisque une hausse de deux degrés et demi fait augmenter le prix de cinquante pour cent.

Ensuite qu'à degré égal, le vin blanc ne coûte pas plus cher que le rouge. Sans doute le rouge est-il plus bouqueté, le blanc surtout plus « méché ».

On remarque a que le vin d'Alsace « pèse » 10°5, c'est dû au cépage, à la culture exclusive en coteaux et peut-être aussi un peu au méchage (voir notre étude sur le vignoble d'Alsace fin 1914).

Nous ignorons ce que c'est que le Bami.

Nous appelons fortement l'attention sur le fait que les crus n'intéressent guère ces commerçants qui créent leur marque : « Mon vin», doit être un coupage estimable puisqu'il se vend le double du vin de 8 degrés, et surtout reconstituable avec différents vins de façon que son auteur soit à l'abri d'une hausse locale des prix ou d'une attaque régionale de mildiou.

Et pendant ce temps les producteurs de bons vins entourant les crus célèbres entrecopient du papier timbré et enregistré.....

— Nous avons parlé à de vieux alsaciens de la capacité des récipients pour la vente au détail. Ils semblent regretter l'énergie teutone qui obligeait à graduer même les verres de restaurant en mesures métriques.

Avec le vin bon marché du Midi de la France, on a importé paraît-il la bouteille de Saint-Galmier et les verres non gradués, ce dont souffrent même les buveurs de bière.

Nous écrivons ces lignes à Haguenau, capitale du houblon français. Les cours sont réduits au cinquième des prix maxima atteints, ce par suite de la concurrence Yougoslave surtout et de la crise en Allemagne où la consommation de la bière est réduite, paraît-il, de quinze pour cent.

Mais personne n'en mourra car la monoculture du houblon n'existe pas. Il existe des champs de cinq ares disséminés. Les Alsaciens comme les Bourguignons ont la sagesse de chercher d'abord à manger sur leur terre.

Si rémunérateurs que soient les cultures industrielles : cassis, cornichon, asperge, betterave à sucre, ils n'en cultivent que ce qu'ils peuvent récolter en famille.

Puissent les Méridionaux consommer autant de leur vin que les Alsaciens de leur bière.

Haguenau, mai 1931.

Pierre Larue,
Docteur de l'Université
Ingénieur agronome, à Gurgy-sur-Yonne.

TRIBUNE LIBRE

CRITIQUE DE L'ARTICLE PREMIER DU PROJET DE STATUT VITICOLE

Voulez-vous bien permettre à un vieux viticulteur de coteaux et de plaines de donner son avis sur le projet de loi concernant la viticulture.

Plusieurs de ses articles sont très discutables, beaucoup d'écrivains autorisés ont montré leurs défauts, mais l'article 1er est odieux. Quelle aberration bolchevique de vouloir créer une classe de persécutés parmi les viticulteurs de la France.

Si les plaines du Roussillon, de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, de la Camargue, souvent frappées par les inondations, les gelées, la pourriture, la grêle produisent quelquefois des récoltes pouvant atteindre «de hauts rendements», pourquoi vouloir les priver de cette compensation ?

Une propriété de hauts coteaux a-t-elle coûté autant d'achat, exige-t-elle autant de frais de culture et autres qu'une propriété de basses plaines, fait-elle vivre autant de fournisseurs et d'ouvriers ?

Haro, disent les auteurs du projet, sur les hommes de travail, qui ont dépensé de grandes sommes pour assainir et mettre en culture quelques centaines d'hectares, il faut les priver du juste produit de leur science, de leur initiative, de leur patriotisme financier. Si l'article 1er était adopté nous ne vendrions pas nos vins de coteaux un centime de plus

Les propriétaires visés par les taxes spoliatrices ont mis avec confiance leur argent sur la terre de France pour la rendre plus fertile, plus salubre ; faut-il les punir de ne pas avoir employé leurs forces et cherché leur intérêt dans d'autres pays ou dans les tripotages financiers dont nous sommes les témoins, faut-il les écraser, les accabler sous d'iniques et démagogiques brimades. Nous savons tous que l'Algérie présente pour la viticulture française un danger mortel par l'étendue de ses plantations et non par de grosses productions à l'hectare ; l'Algérie échapperait donc totalement aux spoliations Néroniennes édictées par l'article 1er. Ne dressez pas les viticulteurs de France les uns contre les autres, ne donnez pas un aliment à l'odieuse jalousie, aux haines de clochers, aux délations calomnieuses ainsi qu'aux mesures vexatoires de certains fonctionnaires trop portés à considérer les administrations publiques, l'Etat, comme maîtres de tout les biens et les propriétaires comme de simples assujettis, à peine usufruitiers qui doivent se plier aux inquisitions humiliantes. Repoussons les suggestions qui viennent d'hommes dont l'intérêt consiste à supprimer la concurrence bien légitime et naturelle que les bonnes terres font aux mauvaises terres, que la bonne culture fait à la mauvaise culture, que l'intelligence fait à l'imbécillité, l'activité à la paresse.....

Gaston du Lac,
Maire de Montels (Hérault)
Viticulteur de Capestang, Montels, Cuxac, Coursan, Arles-sur Rhône

*
* *

COMMENT ÉVITER LA CRISE VITICOLE?

Miliana, le 15 mai 1931.

L'adoption par l'Assemblée générale des Associations viticoles de France et d'Algérie et par la Commission des Boissons de la Chambre, des articles du projet de loi Labroue instituant la limitation des plantations et le blocage des vins, en année de surproduction, n'implique pas nécessairement le vote de ces mesures par le Parlement ; en admettant qu'elles soient votées, elles seront d'une application complexe et injuste pour pas mal de régions de petite et moyenne productions.

Quand on se trouve en face de dangers aussi graves que ceux menaçant la production viticole française, il faut avoir recours à des mesures vraiment efficaces **immédiatement**, dont les principales sont :

A) Lutte impitoyable contre la fraude scandaleuse par mouillage et sucrage ;

B) Suppression de la fabrication familiale de quarante hectolitres de piquette, souvent multipliée par un coefficient important.

Pour cela, liberté aux agents du fisc et aux inspecteurs des fraudes, d'entrer de jour et de nuit dans les caves et dans les chais.

C) Degré minimum à exiger de 10° aux vins d'Algérie, de 9° aux vins du Midi ;

D) Rétablissement du privilège des bouilleurs de cru.

La crise de sa production a pour cause principale, la production clandestine de vins de sucre et l'addition d'eau à la cuve.

Qu'une répression énergique des fraudeurs soit organisée pour ne faire boire aux consommateurs que des produits purs de fermentation de raisins frais, il s'en suivra une réduction importante des quantités de vins mauvais mises sur le marché ; ce sera aussi le moyen le plus sûr de ramener le consommateur au bon vin, au pinard qui a tant contribué à notre victoire !

C'est une véritable croisade à mener et nos parlementaires qui ont l'impérieux devoir de sauvegarder une de nos productions nationales les plus importantes, sauront défendre le producteur et le négociant honnêtes, ainsi que le consommateur, en adoptant des mesures vraiment pratiques, d'un effet immédiat comme celles que nous avons exposées ci-dessus.

E. Moatti,
Ingénieur agricole,
Président du Syndicat d'appellation d'origine
des vins du Zaccar, Miliana.

TRAITEMENTS D'HIVER CONTRE LA PYRALE

EN BEAUJOLAIS

Pendant les années 1927, 1928, 1929 et 1930, nous avons expérimenté ou suivi l'expérimentation de spécialités à base d'arsénite ou d'arséniate de soude. Les produits d'expérience étaient le pyralumnol, le pyralion, l'arsénite de soude et l'arséniate de soude, ces deux derniers produits ayant été expérimentés surtout par la Station Viticole et Pomologique des Etablissements Vermorel à Villefranche-sur-Saône.

1° Expérimentation du Pyralumnol

D'après le fabricant, le pyralumnol, plus particulièrement utilisé par nous, est « à base d'arsénite de soude alcalinisé, et de sels d'alumine spéciaux ». Fraîchement préparé, le pyralumnol est bleu ; à la longue, sa couleur change : voici l'explication de cette constatation, maintes fois faite par les viticulteurs beaujolais, explication telle que nous la fournie le fabricant, à la date du 7 juillet 1930 : « La dénaturation par coloration doit être obligatoirement faite, d'après une circulaire administrative, par le bleu diazol N ; or, si ce produit colore nettement en bleu le pyralumnol au moment de sa préparation, la couleur est transformée peu à peu, par l'alcalinité très considérable du pyralumnol ; il en résulte que peu à peu, cette couleur passe au vert, ensuite au jaune. Nous n'avons pas manqué de

signaler, en temps utile, cette particularité au Service compétent ; mais il n'a pas été tenu compte de nos observations ».

On conseille d'employer le pyralumnol à la dose de 5 litres dans 100 litres d'eau, en février-mars, avant tout départ de végétation.

Pendant les années 1927, 1928, 1929 et 1930, ce produit a été largement expérimenté dans de nombreuses communes viticoles du Beaujolais. Nous avons contrôlé l'emploi de 3.200 litres au moins de pyralumnol, soit de 64.000 litres de pyralumnol dilué, au cours de ces 4 années. Le traitement a été fait fin février, courant mars, et même début d'avril. Nos expérimentateurs s'accordent à dire : « Quand le bourgeon grossit ou va débourrer, il faut arrêter » ; cependant, l'un d'eux a traité en avril 1929, alors que les yeux étaient bien gonflés ; il en a obtenu d'excellents résultats. Il semble donc bien que la recommandation du vendeur, à savoir qu'il faut traiter avant tout départ de végétation, quoique excellente, n'est pas des plus impérieuses.

La cafetière a été généralement préférée au pulvérisateur : elle entraîne une perte moins élevée de liquide, et son emploi paraît moins fatigant. Mais quel que soit l'appareil utilisé, le jet ou le bec a été resserré ; c'est ainsi que l'un de nos correspondants nous indique avoir utilisé « une cafetière de 4 litres, ayant un long bec, dont l'ouverture très petite était de la grosseur d'un grain de blé. »

Extrêmement variables sont les quantités de pyralumnol utilisées par 10.000 ceps. La quantité du produit arsenical est fonction de la grosseur, ou si l'on veut, de l'âge du cep : on peut traiter facilement 2 fois plus de ceps jeunes que de ceps vieux, avec le même volume de matière première. Quoi qu'il en soit, les quantités ont varié de 50 à 75 litres de pyralumnol, soit de 1000 à 1500 litres d'eau additionnée du produit insecticide, par 10.000 ceps. Il ressort de cette donnée numérique, qu'il faut mouiller moins abondamment avec le pyralumnol, qu'avec l'eau chaude.

Le plus souvent, un ouvrier traite de 1200 à 1500 ceps par jour. Plus la vigne est jeune, plus rapide est l'exécution du travail.

Il semblerait que ce traitement nouveau coûte plus cher que l'échaudage. Cependant, dans la très grosse majorité des cas, le pyralumnol ne revient pas plus cher que la chaudière, et est parfois même moins onéreux. Cela est dû au fait qu'il exige beaucoup moins de main-d'œuvre ; l'un de nos correspondants déclare : « le traitement au pyralumnol est bien plus pratique que celui de l'échaudage, car un homme seul peut l'employer, tandis que pour la chandière, il faut être 3 ou 4 ; un autre ajoute : « un homme seul peut faire le traitement, tandis que pour l'échaudage, il faut être 4 ».

A première vue, il semblerait que le traitement est d'autant plus onéreux que la quantité de pyralumnol utilisée par hectare, est plus grande, et qu'en conséquence, les exploitants ayant gaspillé du produit, auraient dû considérer le pyralumnol plus coûteux que l'eau chaude. Or, il n'en est rien. Il faut donc conclure que la méthode d'évaluation des prix de revient n'a pas été uniforme pour tous, et que dans certains cas, la main-d'œuvre familiale n'a pas été comptée.

Cependant, on peut estimer que ce traitement nouveau revient plus cher que l'échaudage à l'exploitant utilisant la main-d'œuvre familiale non rémunérée, qu'à celui faisant appel à du personnel salarié.

Il est certain également, que le pyralumnol est plus onéreux que l'eau chaude, pour le propriétaire faisant valoir par vigneronnage. Il est d'usage

en Beaujolais, que le propriétaire fournisse à son vigneron le charbon pour échauder les vignes contre la pyrale ; or, le charbon est moins onéreux que le pyralumnol. Le vigneronnage semble donc gêner la généralisation de la substitution des arsenicaux solubles à l'échaudage.

* * *

Le pyralumnol est-il efficace quelle que soit la gravité de l'invasion ?

L'observation impartiale des résultants obtenus, pendant 4 années consécutives, sur de nombreuses exploitations, prouve que dans 70 pour 100 des cas, le pyralumnol s'est montré égal ou supérieur à la chaudière, et ceci même dans le cas d'invasion très grave, avec 40 à 50 pyrales par cep.

L'un de nos expérimentateurs est d'avis que le pyralumnol est plus efficace dans les vieilles vignes que dans les jeunes, attendu que dans les premières, l'écorce boit le liquide, alors que dans les secondes, il glisse sur l'écorce lisse. Cette hypothèse nous paraît plausible.

Il est certain que s'il pleut sur des souches venant d'être lessivées avec du pyralumnol, l'efficacité du produit est fortement diminuée.

Conformément à l'opinion de M. Marchal, Directeur de la Station Centrale d'Entomologie de Paris, les arsenicaux solubles, et en particulier le pyralumnol, n'agissent que progressivement. C'est ainsi que l'un de nos expérimentateurs nous signale : « Pendant 2 ou 3 jours, après l'épandage de la drogue, on retrouve la pyrale vivante ; puis, elle disparaît, ou du moins, on ne la découvre plus ; il est probable qu'elle succombe à une intoxication lente ».

Le mode d'action des arsenicaux solubles contre la chenille hivernante de la pyrale, est précisé par M. Marchal : « L'intoxication des chenilles est due à une action directe par contact de l'insecticide, et surtout à une action secondaire, ne se manifestant que quelques semaines après le traitement, et qui peut s'expliquer par une pénétration lente au travers des écorces, ainsi que par la faculté que présente la chenille, d'absorber par la bouche, l'eau atmosphérique qui imbibe lesdites écorces. »

* * *

Presque tous nos expérimenteurs, sinon tous, reconnaisent que le traitement au pyralumnol est beaucoup plus rapide que la méthode habituelle.

Il est possible de traiter avec ce produit en tout temps, sauf cependant par la pluie, alors que l'échaudage ne peut être fait par journées froides, qui sont les plus fréquentes pendant la période de l'échaudage.

La majeure partie des expérimenteurs ont noté que le cep est mondé, c'est-à-dire ébourgeonné sur le tronc, sous l'action des arsenicaux solubles. De l'avis de l'un d'eux, les ceps traités aux arsenicaux solubles sont moins envahis par la cochylis et l'eudémis ; parfaitement ébourgeonnés, ils seraient moins touffus, et, de ce fait, constitueraient un abri moins heureux pour ces deux papillons ampélophages.

* * *

La majeure partie de nos correspondants nous signale un retard d'une semaine environ, au départ de la végétation. Mais tous sont unanimes à reconnaître que ce retard est rattrapé dès la floraison.

L'explication de ce retard est assez difficile à trouver. M. Garnier, de la Station Viticole et Pomologique des Etablissements Vermorel de Villefranche-sur-Saône croyait que ce retard avait pour cause la tardivité du traite-

ment. Cette raison nous paraît sans valeur, attendu que certains traitements tardifs n'ont provoqué aucun retard, tandis que d'autres hâtifs en ont provoqué un. Il nous semble que la véritable raison nous est fournie par un de nos expérimentateurs de Quincié (Rhône), qui nous écrit : « Je crois que le traitement, fait tard, sur des vignes taillées tardivement, et dont la sève n'est pas assez stabilisée, produit un refoulement préjudiciable. »

Ce retard peut être des plus heureux dans le cas de gelées tardives.

Tous nos correspondants sont unanimes à reconnaître que ce retard au départ de la végétation, n'exerce aucune influence, ni sur la maturation du raison ni sur le rendement.

* * *

Il faut bien reconnaître que dans certains cas, le pyralumnol comme, d'ailleurs, le pyralion, l'arsénite de soude, l'arséniate de soude a provoqué des brûlures graves entraînant la mort de certains bras de la souche, et voire même de souches tout entières.

Le problème n'est pas encore complètement élucidé ; mais d'ores et déjà, nous pouvons affirmer qu'une partie, sinon la totalité de ces accidents, est imputable à un manque de précaution de l'ouvrier ; on a arrosé les bois de taille, autrement dit les coursons ; et l'on a ainsi brûlé en même temps que les yeux de la souche, ceux des coursons. Il ne faut donc pas s'étonner dans ce cas, que la souche ne repousse plus.

Le traitement arsenical risque-t-il à la longue, d'être nocif pour la vigne ?

L'un de nos correspondants craint un dessèchement du cep par les traitements répétés au pyralumnol. Cette opinion est partagée par beaucoup ; aussi nombreux sont ceux qui ont l'intention d'alterner le traitement à l'eau chaude et celui aux arsenicaux. Mais il faut constater cependant, que cette pratique repose sur des craintes non scientifiquement prouvées ; pour notre part, nous sommes tout disposés à croire que ces craintes ne sont pas justifiées ; l'un de nos expérimentateurs de Quincié a, en effet, employé le pyralumnol pendant 3 années consécutives, dans la même vigne, d'une contenance de 37 ares environ ; il n'a pas noté que la vigne en ait souffert.

En 1927, certains bruits ont couru tendant à faire croire à la nocivité particulière du pyralumnol, pour l'ouvrier. Il est bien évident que c'est là un produit extrêmement toxique, comme tous les arsenicaux solubles, et qu'il convient de prendre les précautions habituelles. Cependant, nous avons fait une enquête personnelle en temps voulu ; l'exploitant, qui aurait eu à souffrir du pyralumol nous a personnellement déclaré que son accident n'avait aucun rapport avec ce produit.

2° *Expérimentation du pyralion*

D'après le vendeur, le pyralion contient 250 grammes d'arsenic pur par litre, correspondant à 640 grammes d'arsénite de soude.

Peu nombreuses sont les expériences au sujet de ce produit ; nous n'en connaissons que 2 dans le Beaujolais.

L'échec relatif au Perréon (Rhône), en 1927, nous paraît dû à la trop grande parcimonie de l'exploitant : 31 litres de pyralion pour 10.000 ceps, c'est vraiment trop peu.

Le produit s'est révélé à Saint-Etienne-la-Varenne, en 1929, d'une efficacité égale à celle de l'échaudage, malgré la gravité de l'invasion de pyrale.

Comme pour le pyralumnol, on a noté que le pyralion monde bien les ceps ;

on a constaté un retard au départ de la végétation ; il est possible de traiter en tout temps (sauf évidemment la pluie), avec un personnel réduit.

L'expérimentateur de cette commune a d'ailleurs décidé de continuer l'emploi de ce produit insecticide.

3° *Expérimentation de l'arsénite et de l'arséniate de soude*

L'expérimentation a été conçue et contrôlée par la Station Viticole et Pomologique des Etablissements Vermorel de Villefranche-sur-Saône. Nous nous sommes bornés à enregistrer les résultats accusés par les expérimentateurs en 1929 et en 1930.

On a utilisé de l'arséniate de soude commercial dosant 95/98 o/o d'arséniate disodique, et de l'arsénite de soude commercial dosant 80 o/o d'arsénite, — tous deux à raison de 2 kgs pour 100 litres d'eau. On a utilisé soit les cafetières pour l'échaudage, soit le pulvérisateur à dos, muni d'une lance constituée par un simple tube, d'où le liquide s'échappait sans pression.

A Chénas, où le traitement a été fait le 2 avril 1929, les résultats ont été les suivants :

1° Dans la parcelle traitée à l'arsénite de soude : 2 pyrales ;
2° Dans la parcelle traitée à l'arséniate de soude : 2 pyrales ;
3° Dans la parcelle échaudée : 4 pyrales ;
4° Dans une vigne témoin : 27 pyrales par cep.

A Villié-Morgon, le traitement fait le 5 mars 1930 a donné les résultats suivants :

1° Chenilles dans les parties traitées à l'arséniate de soude : de 5 à 10 par cep ;
2° Chenilles dans les pieds traités à l'arsénite de soude : de 6 à 10 ;
3° Chenilles trouvées dans les pieds échaudés : de 4 à 8 ;
4° Chenilles dans les pieds témoins : de 18 à 30.

Les sels arsenicaux ont ici encore, retardé sensiblement le départ de la végétation.

A Chenas, — et ceci, nous surprend, — l'arsénite de soude a été définitivement abandonné, parce qu'il a nui à la végétation, ainsi qu'au rendement. Le pourquoi nous en échappe.

Les expérimentateurs nous signalent la lenteur de la dissolution de l'arsénite et de l'arséniate de soude dans l'eau. L'un d'eux ajoute que le produit est moins mouillant que le pyralumnol, et qu'en conséquence, il en faut plus du premier que du second, pour un même nombre de ceps.

* * *

De ces diverses expériences, il résulte donc que l'échaudage n'est plus le seul remède vraiment efficace contre la pyrale, — et qu'il peut être, très souvent, avantageusement remplacé par des produits arsenicaux. Le traitement peut être fait, dans ce dernier cas, avec un personnel réduit, et même par les temps froids, mais non pluvieux.

R. Bichet.

Voir aux Annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

PARTIE OFFICIELLE

Convention Franco-Italienne

Publication et mise en application provisoire du protocole additionnel à l'accord commercial franco italien du 7 mars 1928 relatif aux vins, signé à Rome le 16 mars 1931.

Le président de la République française,
Vu l'article 8 de la loi du 16 juillet 1875 ;
Vu la loi du 29 juillet 1919 ;
Sur la proposition du ministre des affaires étrangères, du ministre du commerce et de l'industrie, du ministre de l'agriculture et du ministre du budget.

Décrète :

Art. 1er. — Le protocole additionnel à l'accord commercial franco-italien du 7 mars 1928 relatif aux vins, signé à Rome le 16 mars 1931, ainsi que les déclarations annexes en date du même jour concernant le régime des spécialités pharmaceutiques et des ferrailles, dont la teneur suit, seront insérés au *Journal officiel*.

Les dispositions qui y sont prévues seront applicables à dater du 19 mai 1931, en attendant leur approbation par le Sénat et la Chambre des députés.

PROTOCOLE ADDITIONNEL
A L'ACCORD COMMERCIAL FRANCO-ITALIEN DU 7 MARS 1928

Les soussignés, dûment autorisés à cet effet, sont convenus de ce qui suit :

1° Les droits établis en faveur de l'Italie pour les « vins » repris sous la position 171 *bis* du tarif douanier français visée à la liste A annexée à l'accord du 7 mars 1928, restent applicables dans la limite d'un contingent annuel de 250.000 hectolitres ;

1° Les hautes parties contractantes, désireuses de faciliter dans la plus large mesure l'application des dispositions du protocole de signature du 7 mars 1928, sont d'accord pour que les résultats figurant sur les certificats d'analyse et de pureté soient donnés conformément aux prescriptions de la convention internationale de novembre 1912, sur l'expression des résultats d'analyse.

Ils pourront en outre également y figurer dans la forme habituelle utilisée dans le pays exportateur.

Les administrateurs reconnaîtront les certificats d'analyse et de pureté établis comme il est prévu ci-dessus et d'après les méthodes officielles en usage dans chacun des deux pays sous la réserve de la disposition du deuxième alinéa du paragraphe 1er du protocole de signature mentionné ci-dessus.

Le présent protocole additionnel sera ratifié et les instruments de ratification seront échangés à Rome aussitôt que possible.

Il entrera en vigueur à titre provisoire par échange de notes dans le plus bref délai qu'il se pourra et il restera exécutoire jusqu'à l'échéance commercial franco-italien du 7 mars 1928 auquel il se rapporte.

En foi de quoi les plénipotentiaires l'ont signé et l'ont revêtu de leur cachet.

Fait à Rome, en double exemplaire, le 16 mars 1931.

Pour l'Italie :
Signé : GRANDI.

Pour la France :
Signé : DE BEAUMARCHAIS.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès 1931 des Ingénieurs Agricoles. — Un Congrès régional groupera cette année les Ingénieurs agricoles de Grignon, Montpellier, Rennes, à Vals-les-Bains (Ardèche), le samedi 20 juin. Ce Congrès est placé sous les auspices de la *Fédération du Sud-Est des Ingénieurs Agricoles* et du *Groupement des Ingénieurs Agricoles de Provence et Côte d'Azur.*

Tous les I. A. et leur famille y sont cordialement invités ainsi qu'à la splendide excursion en auto-cars qui le clôturera.

Celle-ci, partant de Valence le samedi matin 20 juin, traversera St-Péray (déjeuner), La Voulte, St-Fortunat, vallée de l'Erieux (pêchers), col de l'Escrinet, Privas, Vals (dîner, congrès, coucher). Le dimanche 21 elle se poursuivra vers les Hauts plateaux, Gerbier-des-Joncs, Source de la Loire, lac d'Issarlès (déjeuner), Auberge Sanglante de Peyrebelle, vallée de l'Ardèche, Aubenas (visite des collections Seibel), Le Teil, Valence, où l'on pourra reprendre les trains du soir sur Lyon ou Marseille.

Adhésions avant le 1er juin à M. Richard, directeur des Services Agricoles à Privas, Ardèche.

Congrès National de la vigne et du vin, à Dijon, du 20 au 22 juin. — Nous rappelons que ce Congrès organisé par le Syndicat des Œnologues et Œnotechniciens du Sud-Ouest de la France et du Nord de l'Algérie, comprendra des séances de travail et des excursions en Bourgogne.

Renseignements et programme gratuits : Chez M. Ph. Malvezin, 71, rue de la Course, à Bordeaux ; R. Coffre, à Saint-Jean-d'Angély, Charente-Inférieure ; J. Dumolard, à Castillon, Gironde.

XVme Foire de Bordeaux (14-29 Juin). — La Foire de Bordeaux se prépare à ouvrir ses portes pour la XVme fois et sa quinzième tenue, comme les précédentes, s'annonce d'ores et déjà comme un gros succès.

En dépit de la crise économique les exposants ont répondu nombreux à l'appel du Comité. Si quelques firmes ont fait défection c'est uniquement à cause de leur participation à l'Exposition Coloniale et les places laissées vides on été prises d'enthousiasme par de nouveaux venus, tant il est vrai que c'est surtout aux heures difficiles commercialement que la publicité saine s'avère indispensable. Or tous les vendeurs savent qu'à la Foire de Bordeaux on trouve des acheteurs.

Industriels, commerçants, agriculteurs, touristes, français et étrangers tiendront à visiter la XVme Foire de Bordeaux, la Foire qui a su s'imposer depuis quinze ans.

Le centre d'apprentissage de Bergers de l'Union Ovine de France au domaine de Merle dans les Bouches-du-Rhône. — L'union ovine de France organise pour la région méridionale un centre d'apprentissage de bergers qui fonctionne depuis le 7 avril, au domaine de Merle, par Salon près d'Arles dans les Bouches-du-Rhône.

Conditions d'admission. — Pour être admis, il faut :

1°) Etre âgé de 16 ans au moins et de 25 ans au plus.

2°) Envoyer le plus tôt possible une demande d'inscription à l'union ovine de France, 282, boulevard St-Germain, Paris VII^e^.

Cette demande devra être écrite de la main du candidat et accompagnée des pièces suivante : un extrait de naissance, un certificat de bonne moralité du Maire ou d'une personne notable de la Commune (curé, instituteur, président d'un Groupement Agricole).

3°) Une priorité est accordée aux fils de bergers, puis aux Pupilles de la Nation et de l'Assistance Publique.

Fonctionnement du centre. — Les élèves dont les candidature auront été acceptées, seront réunis au domaine du Merle pendant 6 à 8 semaines durant lesquelles ils recevront un premier enseignement comprenant des notions sur les soins à donner aux moutons, leur alimentation, leurs maladies.

Ensuite pendant une période de 10 mois, ils seront placés individuellement chez un éleveur réputé qui les fera travailler sous la direction de leur maître-berger.

Avantages accordés aux élèves. — Durant toute l'année de l'apprentissage, les élèves bénéficient : de la gratuité des frais de pension (logement et nourriture et d'une indemnité mensuelle de 150 francs.

Sortie. — A la fin du stage, l'union ovine de France leur délivre un diplôme s'ils satisfont à l'examen de sortie, et leur procure une place chez un éleveur.

Ecole d'Agriculture « Charlemagne », à Carcassonne (Aude). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture de Carcassonne (Aude), auront lieu au siège de l'Etablissement le *lundi 3 août 1931.*

Les candidats doivent avoir 14 ans au moins et 18 ans au plus dans l'année de leur admission.

L'Ecole reçoit des élèves internes, des demi-pensionnaires et des externes.

Le prix de la pension est de 2.400 francs par an. La durées des études est de 2 ans.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or). — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station œnologique de Bourgogne, à Beaune (Côte-d'Or), du 20 au 25 juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but :

1° De donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins ;

2° De familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc.).

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être envoyées à l'avance au Directeur de la Station.

Ecole d'Agriculture de l'Oisellerie. — *Examens d'admission en 1931.* — Ils auront lieu cette année le jeudi 30 juillet à Angoulême, et les dossiers des candidats doivent êtres envoyés avant le 10 ou le 14 juillet suivant

qu'ils comportent ou non une demande de bourses, celles-ci étant d'ailleurs accordées libéralement.

L'organisation de l'Ecole de l'Oisellerie s'apparente à celle des Ecoles primaires supérieures et des Ecoles professionnelles ; sorte de « Collège agricole », elle accorde à la formation pratique une place en rapport avec son importance réelle dans les carrières agricoles (4 heures par jour).

Des renseignements détaillés seront adressés sur demande faite au Directeur de l'Ecole, à l'Oisellerie par la Couronne (Charente).

BIBLIOGRAPHIE

Vient de paraître : **«En attendant le statut de la concentration des moûts»** par V. Miroir-Malvezin, Œnotechnicien.

Cet ouvrage est une étude très complète de la question de la concentration des moûts aux points de vue de l'historique, de la technique de l'opération, de l'utilisation des moûts concentrés, des législations françaises et étrangères sur cette matière.

En vente chez l'auteur, 39, rue Frantz-Malvezin à Caudéran. Prix de l'ouvrage : 5 francs, franco de port France ou Etranger. Compte courant postal : Bordeaux 129. 86.

L'emploi du purin en France et en Allemagne, par Albert Maupas, propriétaire Agriculteur. — Deuxième édition revue et corrigée. — (Un volume de 86 pages avec figures. Broché, franco : 5 frs 60). — Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26 rue Jacob, Paris (VI^e^).

En ce moment où les opérations boursières offrent si peu de sécurité, on peut poser en principe que la construction d'une citerne à purin constitue, pour les épargnants de la campagne, un placement de tout premier ordre.

Au cours du présent ouvrage, l'auteur a examiné successivement les trois points suivants : production, conservation et emploi du purin. Puis, vient un chapitre consacré à des remarques d'ordre pratique résultant de son expérience ou de ce qu'il a vu en Allemagne comme prisonnier de guerre.

L'ouvrage se termine par la description de la méthode Orthmann de conservation et d'emploi de purin, puis par l'exposé d'un moyen très simple de restreindre les pertes d'azote sur les fumières. — Sur demande envoi gratis et franco du Catalogue général de la Librairie.

Aux amateurs de jardinage. — Nous sommes heureux de signaler à nos lecteurs la naissance d'une revue pratique de jardinage : *Mon Jardin*.

Cette publication intéresse l'ouvrier, l'employé, le mineur, le retraité, l'amateur, l'agriculteur, en un mot tous ceux pour lesquels le jardin est une source de joies et de profits.

Un abonnement gratuit de trois mois est offert à tous nos lecteurs qui en feront la demande à *Mon Jardin*, boîte postale, 17, à Thouars (Deux-Sèvres). (Joindre un franc en timbres-poste).

Maladie des volailles : Maladies et accidents. Hygiène et désinfection. Petite chirurgie. 3^e^ édition, complètement refondue et augmentée, 1 vol.

in 16 de 300 pages avec 57 figures : 15 francs (Librairie J.-B. Baillière et fils, 19, rue Hautefeuille, Paris, 6e).

L'ouvrage débute par les connaissances anatomiques élémentaires du Coq et de la Poule avec des planches et des figures rendant le texte facile à comprendre. L'auteur étudie ensuite les symptômes des maladies et l'établissement du diagnostic et résume la thérapeutique en matière de médecine aviaire.

La seconde partie résume nos connaissances sur chaque maladie. L'ordre alphabétique adopté, de nombreux renvois et une table des matières très détaillée permettent au plus profane de parvenir avec précision au renseignement qu'il cherche.

La médecine aviaire paraît compliquée à celui qui n'a aucune notion de la science vétérinaire, ce qui est le cas de la majorité des petits éleveurs. Il fallait donc traiter ce sujet avec une très grande clarté et c'est ce que l'auteur a tenté de réaliser.

Désormais l'aviculture possède un guide sûr, capable de lui éviter bien des ennuis et surtout de lui économiser les nombreuses pertes dues le plus souvent à son ignorance.

CHEMINS DE FER D'ALSACE ET LORRAINE, DE L'EST, DE L'ÉTAT, DU MIDI, DU NORD, DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE, de PARIS à ORLÉANS et CHEMINS de FER SECONDAIRES DIVERS

Le transport des objets non accompagnés

Le public ignore généralement que le tarif G V N° 110 permet de faire transporter en France, par le Chemin de fer, des objets destinés à l'usage personnel des expéditeurs ou de leur famille, sans qu'il soit nécessaire de se munir, au préalable, d'un billet de voyageur.

Cette facilité est également prévue pour les échantillons de voyageurs de commerce et pour les films cinématographiques en boîtes métalliques.

Toutefois, sont exclus du bénéfice de ce tarif, tous les objets définis ci-dessus s'ils sont destinés à la vente, ainsi que les finances, valeurs et objets *ad valorem*. Il n'est pas accordé de franchise.

L'expédition des colis est faite dans les mêmes conditions que celle des bagages accompagnant les voyageurs et la livraison est effectuée sur la présentation et la remise du bulletin délivré à l'expéditeur.

Le tarif est applicable non seulement de ou pour une gare quelconque des grands réseaux ouverte au service des voyageurs et des bagages, mais aussi en provenance ou à destination de certaines lignes secondaires ou d'intérêt local.

Pour plus amples renseignements, consulter le tarif qui se trouve à la disposition du public dans les gares.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et entrepôts.** — *Du Moniteur Vinicole.* — Ce n'est pas au cours de cette huitaine, écourtée par un jour férié, que l'on pouvait s'attendre à voir les affaires reprendre une grande activité dans les entrepôts parisiens. Aussi, y sont-elles restées très calmes, et les prix sans variations qu'on puisse noter. Ces prix oscillent toujours autour de 170 fr. pour les vins 8° du Midi. On a offert des vins rouges d'Espagne 10° à 185 fr. et des 11° à 195 fr. Ces taux pour l'hecto nu sur gares ou quais de Paris.

Les détaillants ne font toujours que des demandes assez réduites, pour faire face à leurs besoins journaliers.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officieue.*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 25 mai	Cours du 1er juin
8°.....			Aramon de plaine et
8 à 9°.....		En raison des fêtes	supérieur 15 à 17,00
9 à 10°.....	6,75 à 9 fr. 00		Montagne et costières
11°.....		pas de marché	18 à 19 fr.
11 à 12°.....			
Rosé, paillet, gris..			
Blanc Bourret.....			

Nimes. — La Fédération des caves coopératives du Gard (Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nîmes), nous communique les ventes de vin effectuées au cours de la semaine du 18 au 23 mai :

La Cave coopérative de Fons du 21 mai, 295 hectos vin rouge 8 degrés à 130 fr. ; du 23 mai, 270 hectos vin rouge 8 degrés à 130 fr. Retiraison sous huitaine.

— Le Syndicat régional des vignerons du Sud-Est, Maison de l'Agriculture, place Questel, à Nîmes, nous communique :

Ventes de vin effectuées au cours de la semaine du 25 au 30 mai : Cave coopérative de Beaucaire, 680 hectos vin rouge 8 degrés, à 130 fr., retiraison rapide ; Cave coopérative de Marguerittes, 52 hectos vin rouge 9 deg. 5, à 155 fr. ; 210 hectos vin rouge 9 deg. 5, à 150 fr. ; 40 hectos vin rouge 9 deg. 5, à 160 fr., retiraison immédiate ; Cave coopérative de Saint-Gély-de-Cornillon, 250 hectos vin rouge 8 deg. 8, à 148 fr., enlèvement au 10 juillet.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 26 mai	Cours du 2 juin
8°.....		Vins rouges, 3me choix	Vins rouge, 3e choix,
9°.....	55 à 90 francs	15,00 à 16 fr. 00	15,00 à 16 fr. 00
10°.....	l'hecto	2e choix, 16,00 à 17 fr.	2e choix, 16 à 17 fr. 50
11°.....		1er choix, 17,00 à 18 fr.	1er choix, 17,50 à 18,25
Rosé.....		Rosé et blanc de blanc	Rosé et blanc de blanc
Blanc de blanc.....		pas d'affaires signalées	pas d'affaires signalées

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins rouge, 16 à 18 fr. 50 le degré.

Observations. — Demandes plus actives. Hausse marquée.

Alcools. — Alcools en hausse. Demandes plus nombreuses.

Sète. — Chambre de Commerce — Bourse de Sète. — Marché du 27 mai 1931.

Vins de pays, rouge ordinaire, le degré, 15,00 à 18 fr. 00 ; supérieur, »»,»» à »» francs ; rosé, »» à »» fr. ; blanc, »» à »» fr.

Algérie, rouge, rosé et blanc ordinaire, 16,50 à 17 fr. ; supérieur 17,50 à 18 fr. 00 le degré. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers. — (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 22 mai	Cours du 29 mai
—	—	—	—
8°.....		15 à 18 fr. 50	15 à 18 fr. 50
9°.....	7,00 à 8 fr. 50		
10°.....			
11°.....			
Vins rosés.....		Rosés 14 à 15 fr.	Rosés 14,50 à 15 fr. 50
Vins blancs.....			

Chambre d'Agriculture de Béziers. — Vins rouges de 16 à 18 fr. 50 le degré-hectolitre.

Mouvement d'affaires plus important ; marché en hausse.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers : 980 hl 8°4, 135 francs ; 1.200 hl 9°2, 140 francs ; 250 hl 9°1, 137 francs ; 1.230 hl 10°, 150 francs ; 9.000 hl 8°6, 146 francs ; Près Vias : 600 hl 9°3, 170 francs ; Près Béziers : 750 hl 8°2, 140 francs ; 700 hl 8°2, 150 francs ; 750 hl 10°3, 155 francs ; 3.000 hl 10°3, 165 francs ; 1.000 hl 7°7, 120 francs.

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 23 au 30 mai 1931 :**

Vins rouges, de 7 à 10 degrés, de 15,50 à 18 fr. 00 le degré ; vins rosés, de 14,50 à 15 fr. 50 le degré ; vins blancs, pas d'affaires.

Olonzac. — Vins rouges : 17,00 à 18 fr. 00 le degré, avec appellation l'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Marché de Saint-Chinian. — Cote officielle des vins : semaine du 24 au 31 mai : 17 à 18 fr. le degré. Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, selon degré et qualité.

Carcassonne. — **Semaine du 24 au 31 mai 1931 : 16,00 à 18 fr. le degré.**

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : Vins rouges, de 16 à 18,50 le degré-hectolitre.

Observations : Demandes plus actives, fermeté dans les cours.

Alcools : La demande s'accentue, affaires en hausse.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 22 au 28 mai.

Vins du Narbonnais, de 15 à 18 fr. le deg.

Alcools : sans affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière : **Minervois, de 9 à 12°, de 16 fr. 50 à 18 fr. 00.**

Corbières, de 10 à 13°, de 16 fr. 50 à 18 fr. 00 le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1930	Cours du 23 mai	Cours du 30 mai
—	—	—	—
8°.....			16,00 à 18 fr. 00
9°.....	7,00 à 8 fr. 50	15,50 à 16 or. 50	le degré
0°.....		le degré	
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°.....			

Perpignan. — Cours des vins du 23 mai. — Communiqué de la Chambre d'Agriculture. — Vins, 16 à 17 fr. 50 le degré.

Observations . Tendance très nette à la hausse.
Alcools : pas d'affaire signalée.

Loiret. — **Orléans.** — 24 mai (Cote off. court. asser.).
Vin rouge du pays Gris-Meunier ... à ... Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 330 à 430 fr. Vin blanc de Blois, 300 à 400 fr. les 228 litres.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Cours des vins. — Marché du 27 mai. — Région rouge, 16,00 à 18 fr. l'hecto-degré ; blanc et rosé, 1 ,50 à 18 fr. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 23 mai 1931 :
Vin rouge, 1er choix, suivant délai d'enlèvement, le degré, 14,00 à »»,»» 2e choix, le degré, 13,50 à »»,»» ; 3e choix, le degré, 12,00 à 12,50 ; vin blanc de raisins rouges, le degré, 13,00 à 13,50 ; vin blanc, de raisins blancs, le degré, 13,50 à 14,50; vin de distillerie, 9 fr. 00 le degré, propriété

Oran. — Du 23 mai 1931 :
Vin rouge, 1er choix, le deg., 13,50 à 14,00 ; 2e choix, le deg., 12,25 à 12,50 3e choix, le degré, 12 ; vin rosé, le degré, 13 à 13,50 ; vin blanc de raisins blancs, le degré, 14 à 14,50 ; vin de distillerie, le degré, 9,00, nus à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — **Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 1150 à »«»» fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, 1110 à 1115 fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.**
Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, 1105 à 1110 ; de marc à 52°, »»»» à »»»» francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Le Syndicat des rectificateurs du Midi nous communique la cote suivante :
Alcool rectifié extra neutre, 95 à 97 degrés, courant, 1.250 fr. l'hecto 10) degrés, prochain, 1.275 fr. Vin de distillerie, 9,50 à 9 fr. 75.

Nimes. - Troix-six bon goût 100 degrés, 1.140 à 1.150 fr. ; trois-six marc 86° deg., »»» fr ; eau-de-vie de marc 100°, 1.100 à 1.110 fr.

CÉRÉALES

Paris - *Bourse de Commerce.* — 2 juin 1 31

	Courant	Juillet	Août
Blé.....	182-182,50 P.	170,75 P.	161,50-161-160,75
Seigle	....	...	....
Avoine noire	....	...	....
Avoine	86,50 P.	87,75 P.	82,75 P.

New-York, 29 mai.
Blé roux d'hiver nouveau n° 2, disponible 91 1/4. 85 fr. 93 les 100 kilos (90 1/8, 84 fr 86) ; dur d'hiver n°2, disponible (incoté) : bigarré Durum n° 2, disponible (incotée)
Maïs. — Disponible pour l'exportation 70 3/4 (71 1/4).
Fret de grains pour le Royaume-Uni 18 à 27 ; pour le Continent 8 à 8 1/2

Alger. - 23 mai 1931.
Blé tendre colon, Tiaret, 80 kil., 202 à 203.
Blé dur colon, 1er choix, 206 à 207.
Blé dur marchand, 179 à 180,
Orge, 87 à 88 fr.

Avoine, 82 à 83 fr.
Féverolles, 96 à 98 fr.
Foin laitier, 45 à 50.
Foin administratif, 40 à 42.
Paille, 24 à 25.

POMMES DE TERRE

Aux 100 kilos (le chiffre entre parenthèses est la date du mois) :
Brienon (Yonne). — (29), 90 à 95 francs.
Châteaurenard (B.-du-Rh.). — (29), Hollande de pays, 150 à 155 francs.
Condrieux (Rhône). — (29), nouvelles de pays, 250 à 280 francs.
Crest (Drôme). — (26), 115 francs.
Hyères (Var). — (28), nouvelles Hollande 125 à 170 fr. ; Grenaille 100 à 125 fr. ; vieilles 110 à 115 fr.
Sisteron (Baoses-Alpes). — (28), 65 à 70 francs.

COURS DES ENGRAIS CHIMIQUES

Prix pratiqué jusqu'à nouvel ordre :

Sulfate d'ammoniaque « sec » 20, 40 o/o d'azote, février, mars et avril 117 fr. ; par wagons 10 t., franco gares grands réseaux. — Nitrate de chaux 13 o/o, février 99 fr., mars 100 fr., avril 100 fr. 50, par wagons 10 t. — Ammonitre 15,5 o/o, février 106 fr., mars 107 fr., avril 107 fr. 50, départements Aude, Pyr.-Orient. — Nitropotasse 16,5 azote, 25 o/o potasse, février 150 fr. 50, mars 151 fr., avril 151 fr. 50. — Nitrate de chaux 15,5 o/o, février 114 fr., mars 115 fr., avril 115 fr. 50, départ Sète. — Cianamide 18 o/o, février 100 fr., mars 100 fr., départ Marignac. — Cianamide 20 o/o, février 115 fr., mars 115 fr., départ Lannemezan.

Nitrate de soude :

	Février	Mars	Avril
	—	—	—
Nantes...	112 fr. 50	113 fr. 50	114 fr. 00
Marseille	114 fr. 00	115 fr. 00	115 fr. 50
Strasbourg	114 fr. 50	115 fr. 50	116 fr. 00

Surtaxe de 3 fr. les 100 kilos pour les granulés

TOURTEAUX D'ARACHIDE

Marseille, 29 mai.

En coque. Rufisque courant, disponible, mai, 57.50 (id.) ; juin, 58.50 (id.) ; juillet, 59.50 (id.) ; août, 61 (id) ; sept., oct., nov. et déc., 62 (id.).

Tourteaux d'arachide décortiquée Coromandel ordinaire : disp., incoté id.) ; mai, 56 (id.) ; juin, 56.50 (id) ; juillet, 57 (id.) ; août, 58 (id.) ; sept., 59.50 (id.) ; oct., nov. et déc., 60.50 (id.).

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : sulfate potasse 48/52, 119 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52 ; 86 à 90 fr. ; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 264 à 274 fr ; sulfate cuivre neige, 269 à 279 fr. ; superphosphate minéral 14, 29 à 35 fr. ; sulfate de fer, 30,00 à 35,00 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 24 au samedi 30 Mai 1931

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche	15.1	9.0	17.6	11 9	3.1	trac.
Lundi	13.4	6.2	16 6	4.8	2 8	«
Mardi	12.6	10.3	16 4	9.1	24.3	trac.
Mercredi	10.3	7.8	18.9	8.3	3.8	«
Jeudi	14.0	7 3	16.4	7.2	»	»
Vendredi	18.1	7.3	11.8	6.1	»	2.0
Samedi	26.2	10.2	13.9	7.8	»	0.2
Total					131.5	106.2
Angoulême						
Dimanche	16.0	11.8	18.2	12.4	»	trac.
Lundi	17.1	5.1	18 0	4.2	2 3	«
Mardi	16.1	10.4	19.7	4.0	2.7	«
Mercredi	11.3	7.8	20.3	5.8	1.6	»
Jeudi	19.4	8.4	16.7	8.3	«	»
Vendredi	18.9	7 9	15.2	5.5	«	2.7
Samedi	27.1	13.4	19.0	9 8	«	trac.
Total					174.8	124.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	19.2	11.2	25.2	12.2	8.5	»
Lundi	17.9	3 1	16 8	5.2	«	»
Mardi	23.6	6.8	19.2	0.7	30.1	»
Mercredi	11.5	8.0	18.8	10.6	1.0	»
Jeudi	17.8	6.8	19.8	5.0	»	8.7
Vendredi	19.9	7.8	15 3	7.3	»	3.7
Samedi	25.3	10.4	14.8	17.7	«	10.9
Total					72 6	170.5
Bordeaux						
Dimanche	15.0	10.7	17.8	12.0	7.6	0.1
Lundi	18.0	5.7	17.5	3.4	5.5	«
Mardi	17.7	8.0	20.4	4.4	2.3	»
Mercredi	24 0	7.2	20.6	6.2	4.4	«
Jeudi	21.7	2.0	19.8	8.9	»	«
Vendredi	23.1	9.3	16.0	4.0	«	»
Samedi	26.4	14.5	20.3	9.7	«	0.4
Total					132.2	155.0
Toulouse						
Dimanche	16.9	10.4	18.3	11.6	0.7	«
Lundi	18.5	5.9	17.4	5.5	0.4	trac.
Mardi	16.4	9.4	19.9	5.0	22 9	«
Mercredi	15.4	9.3	27 8	7.8	12.0	»
Jeudi	22.2	4.7	19.3	12.2	«	2.1
Vendredi	22.5	8.2	18.3	10.0	»	0.7
Samedi	21.6	14.7	16.3	6.8	«	0.7
Total					138.9	167.7
Perpignan						
Dimanche	20.8	13.3	27.2	12.6	trac.	»
Lundi	23.2	8 8	20.8	12.0	0.7	»
Mardi	20.5	13.6	23.2	12 8	0.8	«
Mercredi	17.7	12 1	21.3	12.5	«	«
Jeudi	22.1	11.3	16 2	12 8	»	10.6
Vendredi	26.4	10.2	19 5	13.2	«	0.3
Samedi	19.2	14.1	21.6	10.6	«	1.4
Total					153.6	90.9

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1931		1930		1931	1930
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	20.0	13.0	11.1	8.7	10.9	trac.
Lundi	18.8	7.7	«	9 0	«	«
Mardi	20 2	10.5	19.4	7.0	1.1	0.1
Mercredi	12.5	9 2	16.0	9.7	0.4	15 4
Jeudi	16.1	8.0	14.0	8.9	trac	3.0
Vendredi	19.8	9.1	17.2	4.9	0.1	1.0
Samedi	27.7	7.2	21.0	11.1	»	12.3
Total					79.1	152.9
Dijon						
Dimanche	14.0	11.4	25 1	13 1	23.8	«
Lundi	18.7	6.3	17.0	5.0	6.0	»
Mardi	19.2	10.3	14.5	7 5	1.4	0.2
Mercredi	13.1	10.6	18.0	9.0	30.6	0.1
Jeudi	14.0	8 1	21.2	7.8	2,0	trac.
Vendredi	19.9	8.5	15.2	9.8	1.6	16.6
Samedi	24.6	9 7	12.5	9.8	5.2	5.9
Total					233.9	176.7
Lyon						
Dimanche	19.6	13.2	26.3	11.1	25.4	»
Lundi	19.4	10.9	15.6	7.4	1.2	»
Mardi	15.3	11 7	17.4	5.0	2.8	«
Mercredi	13.1	11 0	18.6	7 3	1.8	trac.
Jeudi	15 6	9.0	18.9	10.0	«	0.1
Vendredi	23.5	7.8	16.0	11.3	0.1	1.1
Samedi	25.0	14.0	14.1	8 6	»	5.9
Total					162.1	199.2
Marseille						
Dimanche	20.2	17.9	24.0	10.1	»	«
Lundi	19 9	9 0	18.8	14.0	»	»
Mardi	21.0	14.5	21.0	5.0	6.3	»
Mercredi	19.8	13 4	19.8	8.0	0.2	»
Jeudi	18.7	11.5	14.5	10 6	»	12.9
Vendredi	25.6	8.7	20.5	12.1	»	4.1
Samedi	26 0	14.0	18.7	10.8	«	»
Total					26.9	105.8
Montpellier						
Dimanche	24 6	11.9	23.1	11.0	trac.	»
Lundi	28.0	11.0	22.0	10 3	0.2	2.4
Mardi	27.6	12.9	17.9	13.2	»	18.3
Mercredi	25.4	15.9	20.9	14 1	«	6.9
Jeudi	25.6	14.5	25 3	15.2	0.2	5.0
Vendredi	25.0	15.9	20.1	14.3	0.2	»
Samedi	21.6	14.9	21.1	15.3	5.5	»
Total					197.9	202.2
Alger						
Dimanche	23.2	12.4	23.5	13.5	»	»
Lundi	22.6	11.1	22 3	11.5	»	«
Mardi	23.1	13 8	22.0	14.8	»	»
Mercredi	21.6	12.4	33.3	13 5	«	siroc.
Jeudi	23.8	10.6	22.7	14.8	«	1.2
Vendredi	32 4	10 7	23.0	10.9	siroc.	«
Samedi	38.4	21.5	23.7	13 0	siroc.	»
Total					80.8	83.4

Observations. – Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.